



## Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves, Pessac-Léognan AOC

Gehört in seiner Klasse zu den Besten

**Beschreibung:**

Das Château de Fieuzal liegt in einer Weinbauregion im Südwesten Frankreichs, deren Böden mit Kieselsteinen übersät sind. Der aussergewöhnliche Geschmack dieser Weine ist auf die Trauben zurückzuführen, die von 30 bis 50 Jahre alten Rebstöcken stammen.

**Degustationsnotiz:**

Betörendes Bouquet, gelber Jonagold, Nektarine, Melisse und Schlüsselblume. Am energiegeladenen, tiefgründigen Gaumen mit tänzerischer Rasse, tiefgründiger Mineralik und mittlerem Körper. Im aromatischen, stahligen Finale Agrumen und Wachsnoten.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Pessac-Léognan AOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2044
<b>Artikelnummer:</b>	0486822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château de Fieuzal Blanc

Grand Vin de Graves  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 93-95/100, Jeb Dunnock 92-94/100, WeinWisser 18+/20, Score 19/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2044
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren